



Kardemomme SNURRER

Julies kardemommesnurrer

12-14 stk

(inspireret af Meyers kanelsnurrer)



KYSTNÆR



Julies kardemommesnurrer

12 - 14 stk

(inspireret af Meyers kanelsnurrer)

Samlet tid: En eftermiddag + morgen (dejen skal hæve natten over og hæve 1½ time inden, snurrerne bages)

Opskriften er med økologiske ingredienser

(hvis du vil bage 24 styk, ganger du med 2, etc.)

Dej

5 dl kold sødmælk

40 g gær

1 æg

1000 g hvedemel (400 g Meyers ølandshvedemel, 500-550 alm. øko hvedemel)

150 g sukker

10 g salt

2 tsk kardemomme (stødes i en morter)*

150 g koldt smør

*) Stød 4 teskefulde i alt og brug de resterende to i remoncen

Remonce

200 g blødt smør

200 g sukker

20 g stødt kanel

2 tsk kardemomme (stødt i en morter)

Til pensling efter bagning

2-3 spsk brun farin

Kogende vand

Dag 1: I røremaskine

Hæld mælken i en skål, og rør gæren ud heri. Tilsæt æg, hvedemel, sukker, salt og kardemomme og ælt dejen, til den er helt glat og blank og slipper skålen. Det tager ca. 7-8 minutter, så du skal bruge en røremaskine og indstille den på lav hastighed.

Skær smørret (det skal være koldt!) i små terninger, og kom dem i dejen, som nu skal æltes (i røremaskine) til den er blank og glat - det tager ca. 7-8 minutter.

Lad herefter dejen hvile 1-1½ time på køkkenbordet og sæt herefter i køleskabet (i dejskål overdækket med film/klæde over) natten over.

Dag 2: Bagning

1: Remonce

Rør smør, sukker, kardemomme og kanel sammen til en remonce med en elpisker.

Julies kardemommesnurrer

- side 2 -

Dag 2: Lav snurrerne

Vend dejen ud på et meldrysset bord og rul den ud til et rektangel på ca. 30x60 cm.

Smør remoncen ud over hele dejpladen med en dejskraber, så det er jævnt fordelt og ud til kanterne.

Tip! Hvis du bager 24/32 stk. så del dejen i to lige store dele.

Sådan gør du

Fold først en tredjedel af dejen ind mod midten, og fold derefter den anden tredjedel indover den første, så du har 3 lag dej. Rul nu dejen ud igen til ca. 30x30 cm.

Skær dejen i 12 strimler ved først at skære helt igennem fra øverst til nederst, skær derefter 1 cm fra toppen og ned og derefter helt igennem igen fra øverst til nederst. Hver strimmel er ca 1 cm bred.

Sno hver strimmel ved at tage fat i hver ende, og sno dejen modsat fra hver ende, så den får 6-7 snoninger. Tryk ikke så hårdt, at du klemmer remoncen ud. Tag den snoede dejstrimmel op med den ene hånd, og sno den 2 gange om din anden hånds pege- og langefinger. Læg den resterende dejsnip henover de to snoninger, placér den mellem din pege- og langefinger, og træk fingrene til dig, så snippen hæftes ind i kanel-snurren.



Se video af præcis, hvordan du skærer og snurrer dejen.

Besøg
www.cafekystnaer.dk/opskrifter

Sæt snurrerne på et par bageplader med bagepapir, så snoringerne vender opad. Lad snurrerne hæve lunt og tildækket i ca. 1-1,5 time.

Bag dem ved 200° i ca. 12-14 minutter. Hvis du bager med to plader af gangen i ovnen, så vend evt. pladerne undervejs, så bagningen sker jævnt. Tag snurrerne ud og lad dem hvile kort. Pensl med farin opløst i kogende, mens snurrerne stadig er varme og sæt dem til afkøling på en rist.

Obs: Snurrerne kan fryses til Café Kystnær med 4-6 styk i en pose. Opvarmes i 5 min. ved 165 C i Kystnærs ovn.